

















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ostermontag Wir wünschen euch einen schönen und sonnigen Tag!	Klarer Rindfleischetopf (N,R) mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln	Seelachs in Knusperpanade (A1,F,J,K) Kartoffelbrei (J) und Joghurtremoulade (J,N,3) alternativ mit Gemüsefrikadelle (A1,C,N)	Hähnchencurry (G,J,N) mit Pfirsichwürfeln dazu Reis alternativ vegetarisch (I,J,N)	Cremiger Milchreis (J) mit Apfelmus (3,11,23) und Zimt-Zucker 
Menü 2 		Karottengulasch (N) mit Kartoffelwürfeln	Butter Paneer (J,N) mit indischen Käsewürfelchen in cremiger Tomatensauce dazu Reis	Vollkornspaghetti (A1) auf Linsenbolognese (N) 	Bunte Hirsepfanne (J,N) mit Zucchini, Paprika, Karotte und Hirtenkäse an Paprikasauce (N)
Menü 3 	Menü 3 befindet sich in der KW 17 auch in den Osterferien :-).				
Wahlkomponenten					
Tagessuppe			Kartoffelsuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)
Gemüse			Blattspinat in Rahm (J,N)	Kaisergemüse natur (N)	Mais natur (N)
Bio-Gemüse 			Karotten in Rahm (J,N)	Blumenkohl natur (N)	Buschbohnen natur (N)
Salat		 Karotten zum selbst schneiden	 Rote-Betesalat (K,N) mit Sonnenblumenkernen	 Gurkensalat (J,K,N)	 Farmersalat mit Weisskraut und Karotte (C,J,K,N)
Bio-Salat 		Kohlrabi zum selbst schneiden	Blattsalat mit Joghurt-Sahnedressing (J,K,N)	Karottensalat (K,N)	Selleriesalat (K,N)
Dessert		 Obst	 Butterkekspudding (A1,J)	 Vanillejoghurt (J)	 Joghurt mit Heidelbeere (J)
Bio-Dessert 		Dinkelkeks (A5)	Obst	Schokopudding (J)	Quarkspeise mit Waldbeeren (J)

Alle Menülinien mit dem Bio-Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006.

Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“. Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)“ als eine Menülinie zertifiziert.

Aufgrund von Lieferengpässen kann es bei einzelnen Gerichten zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Kinderleicht genießen GmbH – Frohmattenstr. 15 – 79268 Bötzingen – Tel.: 07663-91 22 473 – bestellung@kinderleicht-genießen.de – www.kinderleicht-genießen.de